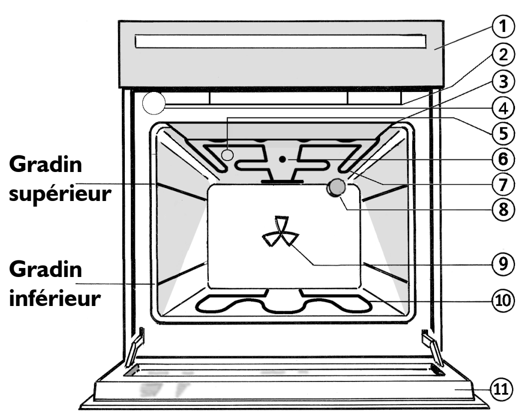
FICHE PRODUIT





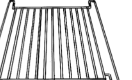
1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur [1] (non visible)
3. Protection du gril [2]
4. Verrouillage porte [3]
5. Catalyseur
6. Protection de résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four
9. Ventilateur de four
10. Résistance inférieure (non visible)
11. Porte du four

[1]Le ventilateur s'active en fonction de la température du four et peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du four.
Au cours de la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que pendant les cuissons, de façon à améliorer l'efficacité du refroidissement.

[2]Cette protection évite un contact direct avec le gril. Il est cependant conseillé de ne jamais toucher la protection lorsque le four est en marche.
[3]Pendant la pyrolyse, un dispositif automatique de verrouillage de porte s'active et le voyant 🔒 s'allume au niveau de l'afficheur.

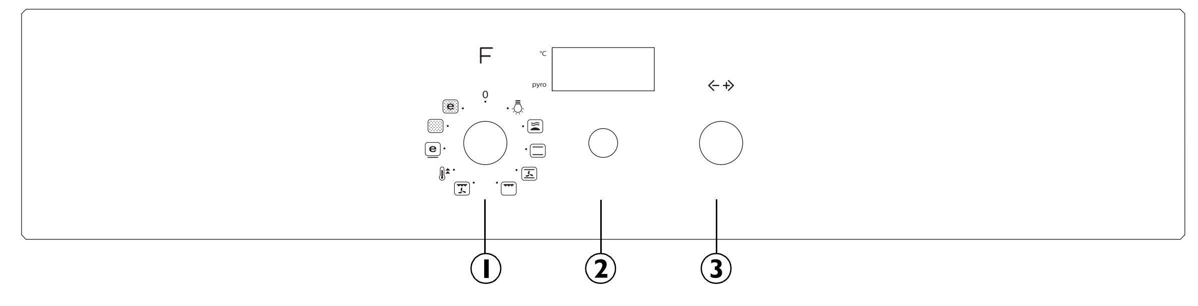
ACCESSOIRES

Lèchefrite :

Grille : 

Tournebroche : 

BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Marche/Arrêt - Sélection des fonctions
2. Touche de sélection et de validation de programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Températures non préréglées	Température réglable	Description de la fonction
0 ARRÊT FOUR	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	• Pour activer l'éclairage du four.
DÉCONGÉLATION/ ÉTUVE	35°C - 60°C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
CONVECTION NATURELLE	50°C	50°C - 250°C	• Pour cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur le même gradin. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et enfournez les aliments lorsque l'indicateur "C" s'éteint. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIE/ VENTILATION	50°C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur deux gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRIL	I	-	• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose différents niveaux de réglage de puissance (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit rester fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter la production de fumée et les projections de graisse pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le gradin inférieur). • Il est conseillé de tourner la viande en cours de cuisson.
GRIL + TOURNEBROCHE			• L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. • Pour rôtir les viandes et les volailles. Installez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enfoncez complètement la broche dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et faites-la reposer sur le support. • Pour éviter la production de fumée et les projections de graisse, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Veillez à retirer la poignée en plastique avant de fermer la porte, et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
TURBO GRIL	I	-	• Pour griller de gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). • La fonction propose différents niveaux de réglage de puissance (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit rester fermée pendant le cycle de cuisson. • Pour éviter la production de fumée et les projections de graisse pendant la cuisson de viandes, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le gradin inférieur). • Il est conseillé de tourner la viande en cours de cuisson.
BOOSTER	50°C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Pendant le préchauffage du four, l'indicateur "C" est allumé. • La fonction Booster s'interrompt automatiquement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction **CONVECTION NATURELLE**.
ÉCO	50°C	50°C - 250°C	• Fonction permettant la réalisation d'une économie d'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et terminer la cuisson d'aliments.
PYROLYSE	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 2 h minimum à 3 h maximum.
PYROLYSE EXPRESS	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée du nettoyage du four par pyrolyse est fixée à 1 heure et 15 minutes.

Recommandations :
Pendant le cycle de pyrolyse, il est conseillé de retirer tous les accessoires fournis afin d'éviter une augmentation supplémentaire de la température de la surface extérieure de la porte et de garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Degré de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson min.
VIANDE	Agneau, mouton		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Dinde (3 à 4 kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Oie (2 kg)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
POISSON	(Entier) (1-1,5 kg) Dorade, loup de mer, saumon		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(Steaks/darnes) (1 kg) Saumon, espadon		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
LÉGUMES	Tomates, poivrons farcis		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Pommes de terre au four		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
PIZZAS PAIN	Pizza - Pain		X	2	-	250	15 - 20
			X	2	-	220	20 - 30
GÂTEAUX VIENNOISERIES ETC	Gâteaux levés		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Tourtes fourrées (au fromage)		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Tartes		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Biscuits		X	2	-	160	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40
	Choux		X	2	-	190	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50

TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Degré de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson min.
GÂTEAUX VIENNOISERIES ETC	Tourtes		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Tourtes aux fruits (ananas, pêche, etc.)		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Meringues		X	2	-	120	150 - 180
			X	2 - 4	-	120	150 - 180
	Vols-au-vent		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagnes		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

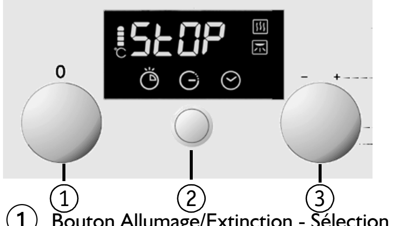
ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Niveau (en partant du bas)	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min.)
VIANDE	Steaks		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Côtelettes		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Saucisses		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Côtes de porc		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Cuisses de poulet		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Brochettes		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Côtes levées		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	4 - 5	50 - 60
	Demi-poulet		X	2	3 - 4	50 - 60
	Poulet entier		X	2	2 - 3	60 - 70
	Rôti (porc, boeuf)		X	2	3	70 - 80
	Canard		X	2	3	80 - 90
	Gigot d'agneau		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
POISSON	Poisson (dorade, truite)		X	2	2 - 3	50 - 60
	Poissons (steaks/darnes)		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Pommes de terre au four		X	3	3 - 4	50 - 60

REMARQUE : GRIL, tournez la viande à mi-cuisson.



MODE D'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

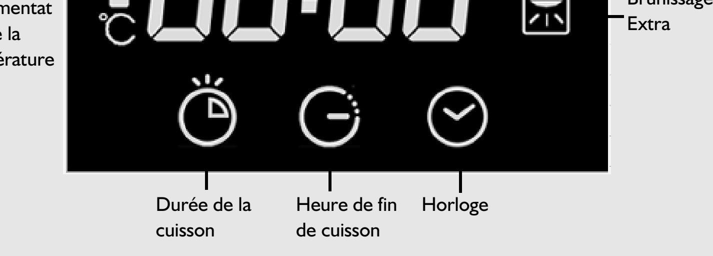
Programmateur électronique



(1) Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
(2) Touche de validation et de sélection du programme
(3) Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Afficheur





Activation rapide du four



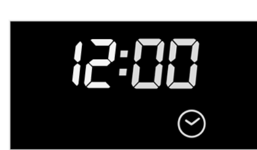
Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "StOP".

Pour mettre le four en marche :

1. Positionnez le bouton (1) sur **"0"**.
2. Appuyez sur la touche (2). L'afficheur indique **"--:--"**.

Sélection de l'heure et réglage de l'horloge :

1. Appuyez trois fois sur la touche (2).
2. Tournez le bouton (2) dans les 15 secondes qui suivent pour programmer l'heure. L'heure clignote sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 15 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.



Pour modifier l'heure :
appuyez deux fois sur la touche (2) clignote sur l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Positionnez le bouton (1) sur la fonction choisie : la température ou la puissance du grill sélectionnées clignotent sur l'afficheur.
2. Si la valeur affichée est correcte, appuyez sur la touche (2) pour confirmer ou attendez 10 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.



Pour modifier la température ou la puissance du grill sélectionnée :

1. Tournez le bouton (3): la température (ou la puissance du grill quand le bouton (1) est sur la sélection) clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche (2) pour confirmer ou attendez environ 10 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la sélection.



Le four se met en marche environ 5 secondes après la confirmation : sur l'afficheur, les voyants signalent l'augmentation de la température en s'allumant progressivement sur l'échelle graduée **°C** .

N.B.: Les valeurs sélectionnées peuvent être modifiées pendant la cuisson.

En fin de cuisson :
éteignez le four en positionnant le bouton (1) sur **"0"**. L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Recommandations particulières

Pour annuler une quelconque sélection, positionnez le bouton (1) sur **"0"**.

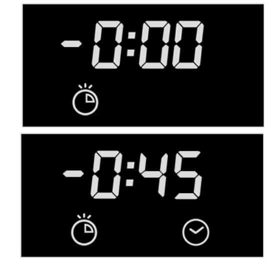
Appuyez 5 secondes sur la touche (2). Le signal sonore lié aux mouvements des boutons et des touches se désactive.

Pour le réactiver, appuyez à nouveau sur la touche (2) pendant 5 secondes. Pour des motifs de sécurité, après 4h30 de fonctionnement continu, le four s'éteint automatiquement (à l'exclusion des fonctions et).

Fonctionnement du four avec le programmateur électronique

Sélection du temps de cuisson

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximale qu'il est possible de programmer est de 3 heures et 59 minutes.

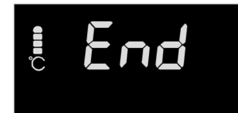


1. Programmez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir chapitre : "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2), le voyant clignote sur l'afficheur; les chiffres **"-0:00"** apparaissent.
3. Tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre : l'heure sélectionnée clignote sur l'afficheur. L'apparition du trait **"-"** indique que le temps sélectionné décroît jusqu'à **"0"**.
4. 20 secondes après la programmation, le four commence automatiquement la cuisson. L'afficheur indique le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.
   N.B.: pour visualiser ou modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton d'un cran (3). Pour revenir au temps restant, attendez 20 secondes ou appuyez sur la touche (2).

Pour utiliser les fonctions spéciales Brunissage extra et Maintien en température , consultez le chapitre "Fonctions spéciales".

Pour modifier la température ou la puissance grill sélectionnées :
tournez le bouton (3) et confirmez en appuyant sur la touche(2) ou attendez environ 10 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.

Apparition de End sur l'afficheur



Lorsque le temps programmé est écoulé, (fin de cuisson), End apparaît sur l'afficheur et un signal sonore intermittent de 15 minutes se déclenche. Le four s'éteint automatiquement et la lampe du four reste allumée pendant 25 min.

1. Appuyez sur la touche (2) pour arrêter le signal sonore.
2. Positionnez le bouton (1) sur **"0"**. L'éclairage s'éteint.

L'heure réapparaît sur l'afficheur.

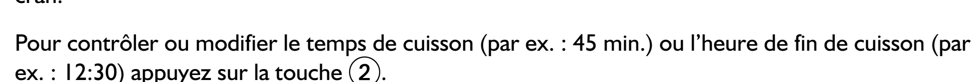
Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Programmez la fonction et la température ou la puissance du gril. Voir chapitre : Activation rapide du four, paragraphe : "Sélection de la fonction de cuisson".
2. Par exemple, il est 10:00 heures : appuyez sur la touche (2), le voyant clignote sur l'afficheur. Les chiffres **"- 0:00"** s'affichent.
3. Programmez le temps de cuisson du four (par ex. 45 minutes) en tournant le bouton (3) : le temps programmé clignote sur l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche (2) pour confirmer la sélection (par ex. 45 minutes) : le voyant clignote et l'afficheur indique l'heure et le temps de cuisson (par ex. : 10:00 heures + 45 minutes = 10:45 heures).
5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton(3) (par ex. : 12.30 heures).
6. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2) jusqu'à ce que l'heure réapparaisse (10:00 heures) ou attendez 20 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.

Le four entre automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson (par ex. 11:45 heures) : s'allument sur l'afficheur.

Pour contrôler la température ou la puissance du gril sélectionnées, tournez le bouton (3) d'un cran.



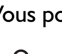
Pour contrôler ou modifier le temps de cuisson (par ex. : 45 min.) ou l'heure de fin de cuisson (par ex. : 12:30) appuyez sur la touche (2).

Fonctions spéciales : (Brunissage extra et Maintien en température)

Pour utiliser ces fonctions, sélectionnez d'abord le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson.
Vous pouvez sélectionner les deux fonctions spéciales en même temps ou séparément.

Brunissage extra

Cette fonction permet de dorer les aliments (rôti par ex.) pendant la cuisson. Vous pouvez sélectionner un des trois niveaux suivants **1-2-3**, **1** étant le minimum et **3** le maximum.



Cette fonction peut être sélectionnée uniquement avec les fonctions .



Sélection de la fonction spéciale Brunissage extra :

1. Sélectionnez le temps et l'heure de fin de cuisson. Voir "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson"
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2) jusqu'à ce que le symbole clignote sur l'afficheur ; le chiffre **"0"** apparaît.
3. Tournez le bouton (3) pour sélectionner le degré de brunissage des aliments : **1, 2 ou 3**.
4. Appuyez deux fois sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.

Maintien en temperature

Cette fonction permet de maintenir automatiquement les aliments à 60°C en fin de cuisson.
La fonction "Maintien en température" ne peut être sélectionnée qu'en combinant les fonctions

.

Sélection de la fonction spéciale Maintien en température :

1. Sélectionnez le temps et l'heure de fin de cuisson. Voir chapitre : "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson"
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2), le symbole clignote sur l'afficheur, le message **"-- C"** apparaît.
3. Positionnez le bouton (3) sur **"60C"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.

Minuteur

Le minuteur ne fonctionne que quand le four est en marche. Il permet de programmer un temps de cuisson maximal de 3 heures et 59 minutes.

Pour programmer le minuteur :



1. maintenez le bouton (1) sur la position **"0"**. L'heure apparait sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche (2), le symbole clignote sur l'afficheur.



3. Tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre. Sur l'afficheur, le temps sélectionné clignote. L'apparition du trait **"-"** indique que le temps sélectionné décroît jusqu'à **"0"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour confirmer automatiquement la sélection.

A la fin du temps programmé
un signal sonore se déclenche et End apparaît sur l'afficheur.
Appuyez sur la touche (2) : le signal sonore s'arrête. L'heure réapparaît sur l'afficheur.